WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

IHRE EIGENE SICHERHEIT UND DIE DER ANDEREN IST SEHR WICHTIG

Dieses Handbuch und das Gerät selbst sind mit wichtigen Mitteilungen für Ihre Sicherheit versehen, die sie lesen und jederzeit beachten sollten.

Dieses Warnsymbol weist auf mögliche Sicherheitsrisiken für den Benutzer und andere Personen hin.
Alle Warnhinweise beginnen mit diesem Warnsymbol und enthalten einen der folgenden Begriffe:

GEFAHR — **Weist auf eine Gefahrensituation hin, die zu schweren Verletzungen führt, wenn sie nicht vermieden wird.**

WARNUNG — **Weist auf eine Gefahrensituation hin, die bei mangelnder Vorsicht zu schweren Verletzungen führt.**

Alle Warnhinweise nennen das mögliche Sicherheitsrisiko und geben an, wie die Gefahr von Verletzungen, Schäden und Stromschlägen durch bestimmungsfremden Gebrauch des Gerätes vermieden werden kann. Bitte halten Sie sich genau an folgende Anweisungen:

- Halten Sie das Gerät von der Stromversorgung getrennt, bis der Einbau durchgeführt wurde.
- Die Installation und die elektrischen Anschlüsse sind unter Einhaltung der Herstelleranleitungen und der gültigen örtlichen Sicherheitsvorschriften von einer qualifizierten Fachkraft auszuführen. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies vom Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich vorgesehen ist.
- Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Das Netzkabel muss lang genug sein, um das in die Küchenzeile eingebaute Gerät an das Stromnetz anzuschließen.
- Damit die Installation den geltenden Sicherheitsrichtlinien entspricht, muss ein allpoliger Sicherheitsschalter mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm verwendet werden.
- Verwenden Sie keine Mehrfachstecker oder Verlängerungskabel.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel des Gerätes, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.
- Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen und benutzen Sie es nicht, wenn Sie barfuß sind.
- Das Gerät ist ausschließlich zur Zubereitung von Nahrungsmitteln für private Haushalte konzipiert. Jede andere Verwendung (z. B. das Heizen von Räumen) ist unzulässig. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden aufgrund unsachgemäßen Gebrauchs oder fehlerhafter Bedienung.
- Das Gerät darf ohne Aufsicht weder von Kindern noch von Personen mit herabgesetzten körperlichen, sensuellen oder mentalen Fähigkeiten oder ohne die erforderliche Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, es sei denn, sie wurden durch für ihre Sicherheit verantwortliche Personen entsprechend eingewiesen.
- Die erreichbaren Teile des Gerätes können während des Betriebs sehr heiß werden. Halten Sie Kinder vom Gerät fern und achten Sie darauf, dass sie das Gerät nicht als Spielzeug benutzen.
- Berühren Sie die Heizelemente während des Betriebs und unmittelbar danach nicht, es besteht Verbrennungsgefahr. Vermeiden Sie den Kontakt mit Tüchern oder anderen entflammbaren Materialien, bis das Gerät wieder vollständig abgekühlt ist.
- Verwenden Sie Backofenhandschuhe, um Gargeschirr und Roste zu entnehmen. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.
- Legen Sie keine brennbaren Gegenstände auf oder in die Nähe des Geräts. Es besteht Brandgefahr, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Heißes Fett und Öl sind leicht entzündlich. Beaufsichtigen Sie stets den Garvorgang, wenn Sie Speisen mit viel Fett oder Öl zubereiten.
- Dieses Gerät entspricht den geltenden Bestimmungen zur Sicherheit und elektromagnetischen Verträglichkeit. Dennoch sollten Personen mit Herzschrittmacher vom Gebrauch dieses Gerätes absehen. Es kann nicht garantiert werden, dass alle derartigen marktgängigen Geräte mit den geltenden Vorschriften zur Sicherheit und elektromagnetischen Verträglichkeit konform sind, daher können schädliche Interferenzen nicht hundertprozentig ausgeschlossen werden. Ebenso könnten Personen mit anderen Arten von Hilfsmitteln (z. B. Hörgeräten) Unbehagen empfinden.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Küchenutensilien (Messer, Gabeln, Löffel, Deckel etc.) auf die Kochzonen, da diese heiß werden können.
- Unter dem Gerät muss eine Trennplatte (nicht im Lieferumfang enthalten) installiert werden.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht, wenn die Glaskeramik gebrochen oder gerissen ist. Rufen Sie den Kundendienst.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mittels externer Zeitschaltuhr oder getrenntem Fernbedienungssystem vorgesehen.

Entsorgung von Haushaltsgeräten

- Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Machen Sie das Gerät vor der Verschrottung unbrauchbar, indem Sie das Netzkabel abschneiden.
- Weitere Informationen zu Behandlung, Verwertung, und Wiederverwendung von Elektrogeräten können Sie bei der örtlichen Abfallbeseitigungsgesellschaft, der nächsten Sammelstelle für Haushaltsmll oder bei Ihrem Händler erfragen, bei dem das Gerät gekauft wurde.

INFORMATIONEN ZUM UMWELTSCHUTZ

Entsorgung von Verpackungsmaterialien

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol (♺). Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es auf die von den verantwortlichen Stellen festgelegte Weise.

Entsorgung von Altgeräten

Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC für Elektro- und Elektronik-Altgeräte gekennzeichnet.
Durch eine vorschriftsmäßige Geräteinstallation tragen Sie zum Umweltschutz bei und vermeiden Sie eventuelle Unfallgefahren.

Das Symbol auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsmüll ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

Energiesparen

Für bestmögliche Ergebnisse berücksichtigen Sie folgende Hinweise:

- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen, deren Bodendurchmesser dem der Kochzone entspricht.
- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden.
- Lassen Sie beim Kochen den Deckel möglichst auf dem Topf (außer bei Verwendung der „SENSOR"-Funktion).
- Kochen Sie Gemüse, Kartoffeln usw. mit wenig Wasser, um die Garzeit zu verkürzen.
- Durch Verwendung eines Schnellkochtopfes können Sie noch mehr Energie und Zeit sparen (nicht mit der „SENSOR"-Funktion verwenden).
- Stellen Sie das Geschirr stets mittig auf die gekennzeichneten Kochzonen des Induktionsfeldes.

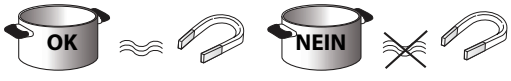
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG CE

- Dieses Gerät ist für den Kontakt mit Lebensmittel bestimmt und entspricht der (CE)-Verordnung 1935/2004. Es wurde gemäß den Sicherheitsanforderungen der „Niederspannungsrichtlinie" 2006/95/EG (ersetzt 73/23/EWG und nachfolgende Zustätze) und den Schutzvorschriften der EMV"-Richtlinie 2004/108/EG entworfen, hergestellt und in den Handel eingeführt.

VOR DEM GEBRAUCH

WICHTIG: Die Induktionszonen arbeiten nicht, wenn das Kochgeschirr nicht die korrekten Abmessungen hat. Verwenden Sie ausschließlich Töpfe und Pfannen mit der Aufschrift „INDUKTIONSSYSTEM" (siehe nebenstehende Abbildung). Stellen Sie vor dem Einschalten des Kochfeldes das Kochgeschirr auf die gewünschte Kochzone.

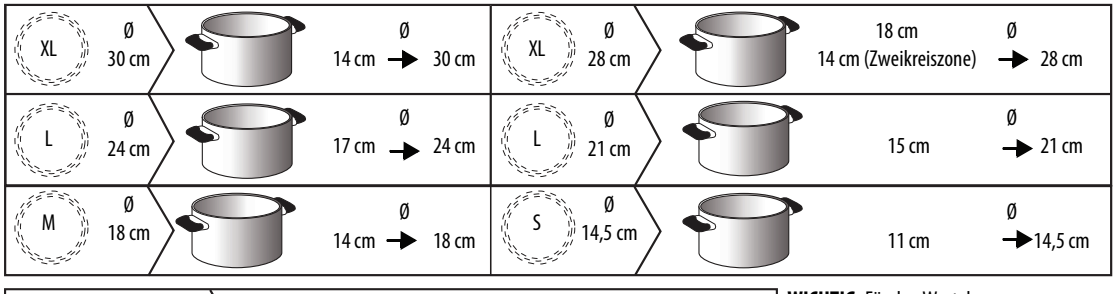
BEREITS VORHANDENES KOCHGESCHIRR

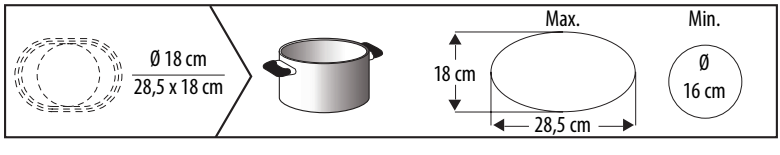


Mit einem Magneten lässt sich prüfen, ob das Kochgeschirr für das Induktionskochfeld geeignet ist: Das Kochgeschirr ist nicht geeignet, wenn es nicht magnetisch ist.

- Stellen Sie sicher, dass der Unterboden des Kochgeschirrs nicht rau ist, da er die Glaskeramikoberfläche des Kochfeldes zerkratzen könnte. Überprüfen Sie das Kochgeschirr.
- Stellen Sie niemals heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld des Kochfeldes. Dieses könnte Schaden nehmen.

EMPFOHLENE DURCHMESSER DES KOCHGESCHIRRS





WICHTIG: Für den Wert des Topfbodendurchmessers im Verhältnis zu den Zonen, bei denen sich die Funktion SENSOR aktivieren lässt, siehe Abschnitt „SENSOR-Funktion".

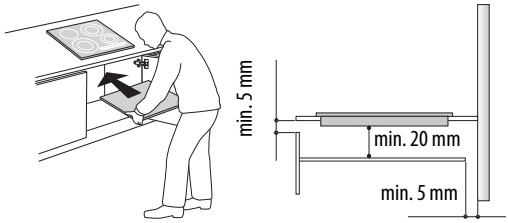
INSTALLATION

Vergewissern Sie sich nach dem Auspacken, dass das Gerät keine Transportschäden aufweist. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder rufen die nächste Kundendienststelle an.

VORBEREITUNG DER ARBEITSPLATTE

⚠ WARNUNG

- **Bringen Sie eine Trennplatte unter der Kochmulde an.**
- **Die Unterseite des Gerätes darf nach der Installation nicht zugänglich sein.**
- **Wird unter der Kochmulde ein Backofen installiert, benötigen Sie keine Trennplatte.**



- Der Abstand zwischen der Unterseite des Gerätes und der Trennplatte muss den in der Abbildung angegebenen Maßen entsprechen.
- Um den einwandfreien Betrieb des Gerätes zu garantieren, darf der Lüftungsspalt zwischen der Kochmulde und der Oberseite der Küchenzeile nicht verschlossen werden.
- Führen Sie vor dem Einsetzen der Kochmulde alle Sägearbeiten am Unterbaumöbel aus und entfernen Sie Sägespäne oder Schnittreste sorgfältig.

ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

⚠ WARNUNG

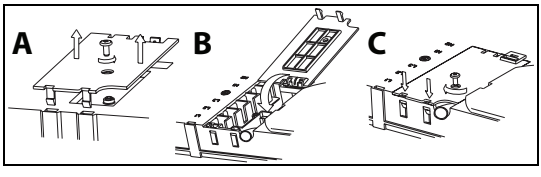
- **Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.**
- **Das Gerät muss von einem Elektriker installiert werden, der mit allen gängigen Sicherheits- und Montagevorschriften vertraut ist.**

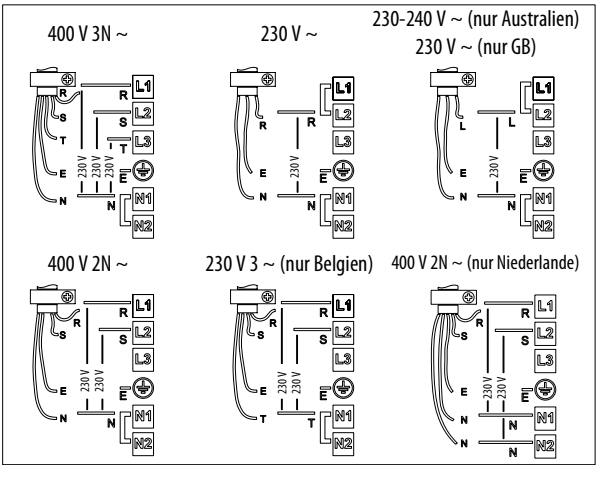
- **Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen von Personen oder Tieren und für Sachschäden, die durch Missachten der in diesem Kapitel genannten Richtlinien entstehen.**
- **Das Stromkabel muss lang genug sein, um die Kochmulde von der Arbeitsplatte entfernen zu können.**
- **Die Spannung auf dem Typenschild an der Geräteunterseite muss der Spannung des Stromnetzes in Ihrer Wohnung entsprechen.**
- **Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.**

Anschluss an die Klemmenleiste

Verwenden Sie für den elektrischen Anschluss ein Kabel vom Typ H05RR-F gemäß den Angaben in der folgenden Tabelle.

Kabel	Anzahl x Größe
230 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2
230-240 V ~ + ⏚	3 X 4 mm^2 (nur Australien)
230 V 3 ~ + ⏚	4 X 1,5 mm^2
400 V 3N ~ + ⏚	5 X 1,5 mm^2
400 V 2N ~ + ⏚	4 X 1,5 mm^2





Das gelb-grüne Erdungskabel muss mit der Klemme mit dem Symbol ⏚ verbunden werden.

Es muss länger als die anderen Kabel sein.

1. Nehmen Sie den Klemmenleistendeckel (A) nach Entfernen der Schraube ab und setzen Sie ihn in das Scharnier (B) der Klemmenleiste ein.
2. Isolieren Sie ca. 70 mm des Netzkabels ab.
3. Isolieren Sie ca. 10 mm der Leitungskabel ab. Setzen Sie das Kabel in die Kabelklemme ein und schließen Sie die Litzen an die Klemmenleiste an, wie auf dem Anschlussplan neben der Klemmenleiste dargestellt ist.
4. Befestigen Sie das Netzkabel mit der Kabelklemme.
5. Schließen Sie den Deckel (C) und schrauben Sie ihn mit der vorher entfernten Schraube auf der Klemmenleiste fest - Schritt (1).

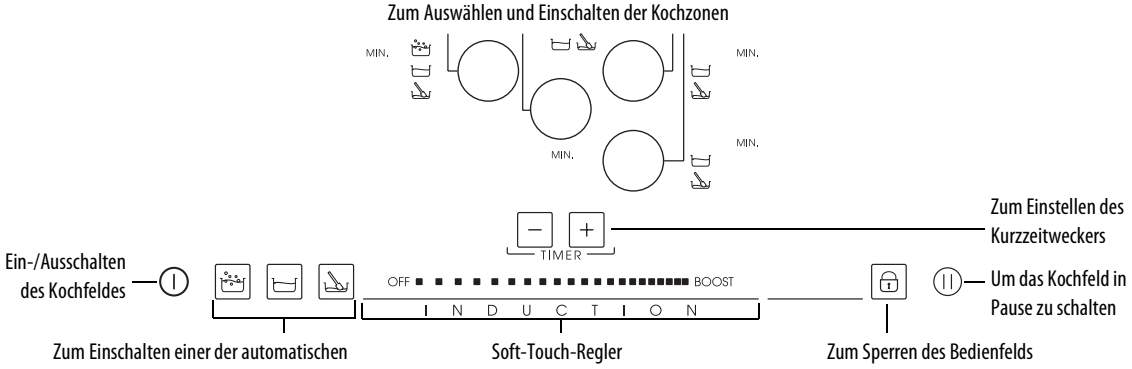
Bei jedem Netzanschluss führt das Kochfeld eine automatische Kontrolle durch, die ein paar Sekunden dauert.

Falls das Kochfeld schon mit einem Netzkabel ausgerüstet ist, gehen Sie gemäß Anweisungen auf dem Schildchen am Netzkabel vor. Bei der Installation muss ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm vorgesehen werden.

BEDIENUNGSANLEITUNG

Beschreibung des Bedienfeldes

Das Bedienfeld verfügt über Berührungstasten: Es genügt, das entsprechende Symbol zu berühren (ein leichter Druck reicht aus).



Erste Inbetriebnahme / nach einer Unterbrechung der Stromversorgung

Nach dem Anschluss der Kochmulde an das Stromnetz ist das Bedienfeld gesperrt (die Leuchtanzeige über der Taste ist an).

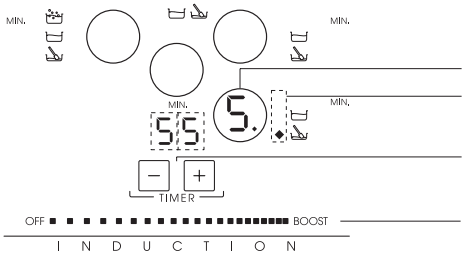
Zum Ausschalten der Tastensperre des Bedienfelds drücken Sie die Taste 3 Sekunden lang. Die Leuchtanzeige erlischt und die Kochmulde lässt sich normal benutzen.

Ein-/Ausschalten des Kochfeldes

Halten Sie die Taste etwa 2 Sekunden lang gedrückt, um das Kochfeld einzuschalten: Die Leuchtanzeige über der Taste schaltet sich ein und zwei kurze Striche werden in den Kreisen für die jeweilige Kochzone angezeigt.
Zum Ausschalten drücken Sie dieselbe Taste, bis die Kochmulde sich ausschaltet. Alle Kochzonen werden abgeschaltet.

Wird innerhalb von etwa 10 Sekunden keine der Funktionen gewählt, so schaltet sich die Kochmulde automatisch wieder aus.

Einschalten und Einstellen der Kochzonen



Schalten Sie die Kochmulde ein und stellen Sie einen Topf auf die gewünschte Kochzone.
Schalten Sie die Kochzone ein, indem Sie die entsprechende runde Taste drücken: Im Kreis wird die Ziffer 5 angezeigt, was der mittleren Leistungsstufe entspricht.

Wird innerhalb von etwa 10 Sekunden keine der Funktionen gewählt, so schaltet sich die Kochmulde automatisch wieder aus. Falls der Topf für Ihr Induktions-Kochfeld ungeeignet ist, nicht genau auf der Kochzone steht oder die falsche Größe hat, erscheint auf dem Display der Hinweis „Topf fehlt" (siehe nebenstehende Abbildung). Wird innerhalb von 60 Sekunden kein Topf erkannt, so schaltet sich die Kochmulde automatisch wieder aus.

Zum Ändern der Leistungsstufe streichen Sie mit dem Finger waagerecht über den Soft-Touch-Regler: Die Ziffer im Kreis variiert je nach Fingerbewegung auf der Tastatur von min. 1 bis max. 9. Anhand des Soft-Touch-Reglers lässt sich durch Drücken auf „BOOST" die Funktion Booster einschalten („P" auf dem Display).

Falls mehrere Kochzonen eingeschaltet sind, lässt sich anhand des Soft-Touch-Reglers die Leistungsstufe der gewählten Kochzone verändern, die am Leuchten des Leuchtpunkts rechts unterhalb der Leistunganzeige zu erkennen ist. Um eine Kochzone auszuwählen drücken Sie einfach auf die entsprechende runde Taste.

Ausschalten der Kochzonen

Wählen Sie die Kochzone, die ausgeschaltet werden soll, durch Drücken der entsprechenden runden Taste (der Punkt rechts unterhalb von der Leistungsstufe wird auf dem Display angezeigt). Drücken Sie die Taste OFF auf dem Soft-Touch-Regler.

Die Kochzone schaltet ab. Falls die Kochzone noch heiß ist, erscheint im Kreis der Buchstabe „H".
„H" ist die Restwärmeanzeige. Das Kochfeld ist mit Restwärmeanzeigen für jede Kochzone ausgestattet. Diese zeigen an, welche Kochzonen noch heiß sind. Erst nach Abkühlen der Kochzone erlischt die Anzeige.

Auswahl des Timers

Mit dem Timer kann ein Kochbetrieb von maximal 99 Minuten vorprogrammiert werden.
Wählen Sie die Kochzone, die vorprogrammiert werden soll (ein Leuchtpunkt erscheint rechts unterhalb der Leistungsstufenanzeige). Stellen Sie dann die gewünschte Zeit mit den Tasten „+" und „-" der Timer-Funktion ein: Die Zeit in Minuten wird neben dem Display der Kochzone angezeigt.
Einige Sekunden nach der letzten Berührung fängt der Timer an rückwärts zu zählen und der Leuchtpunkt der gewählten Kochzone blinkt.
Nach Ablaufen der Zeit ertönt ein Signalton und die Kochzone schaltet automatisch ab.

Bedienfeldsperre

Die Funktion sperrt die Bedientasten des Kochfelds komplett, um ein versehentliches Einschalten (z.B. während des Reinigens) zu verhindern.

Halten Sie die Taste drei Sekunden lang gedrückt: Ein Signalton und eine Leuchtanzeige über dem Schloss-Symbol zeigen an, dass die Sperre aktiviert ist. Das Bedienfeld ist mit Ausnahme der Abschaltfunktion gesperrt. Zum Ausschalten der Bedienfeldsperre wiederholen Sie die beschriebene Vorgehensweise. Der Leuchtpunkt erlischt und das Kochfeld ist wieder betriebsbereit.
WICHTIG: Wasser, aus dem Kochgeschirr übergetretene Flüssigkeiten und Gegenstände aller Arten, die auf die Taste unter dem Symbol geraten, können die Bedienfeldsperre unbeabsichtigt ein- oder ausschalten.

Pause

Diese Funktion gestattet das zeitweilige Blockieren des Kochfeldbetriebs und die Wiederaufnahme mit den selben Einstellungen (ausgenommen programmierte Timer). Drücken Sie die Taste : Anstelle der Leistungsstufen blinkt nun die Anzeige . Um den Garvorgang fortzusetzen, drücken Sie erneut die Taste .

Beschreibung der automatischen Funktionen

A

Das Kochfeld ist mit einigen automatischen Kochzonen-Funktionen ausgestattet. Neben der Wahltaste für jede Kochzone sehen Sie die Symbole für die verfügbaren Funktionen. Wird eine automatische Funktion gewählt, so erscheint eine Leuchtanzeige neben dem Symbol und auf dem Display der gewählten Kochzone wird der Buchstabe „A" angezeigt.

Köchelfunktion

Die Köchelfunktion stellt auf der gewählten Kochzone automatisch eine Temperatur ein, die konstant knapp den Siedepunkt hält. Stellen Sie einen Topf auf das Kochfeld, schalten Sie das Kochfeld ein und wählen Sie die gewünschte Kochzone. Drücken Sie die Taste : Auf dem Display erscheint „A", die Leuchtanzeige schaltet sich ein. Zum Ausschalten der Funktion drücken Sie einfach OFF auf dem Soft-Touch-Regler.

Schmelzfunktion

Die Schmelzfunktion sorgt für eine gleichmäßig niedrige Temperatur in der Kochzone. Stellen Sie einen Topf/Zubehör auf das Kochfeld, schalten Sie das Kochfeld ein und wählen Sie die gewünschte Kochzone. Drücken Sie die Taste : Auf dem Display erscheint „A", die Leuchtanzeige schaltet sich ein. Zum Ausschalten der Funktion drücken Sie einfach OFF auf dem Soft-Touch-Regler.

Sensor-Funktion

Die SENSOR-Funktion wählt automatisch die ideale Leistungsstufe, um Wasser zum Sieden zu bringen und meldet das Erreichen des Siedepunktes.

Stellen Sie einen Topf mit Wasser auf das Kochfeld, schalten Sie das Kochfeld ein und wählen Sie die gewünschte Kochzone. Drücken Sie die Taste : Auf dem Display erscheint „A", die Leuchtanzeige schaltet sich ein. Während der Aufwärmphase wird neben der Kochzone eine Animation angezeigt.

Für einen einwandfreien Betrieb mit der SENSOR-Funktion empfehlen wir Ihnen:
- Verwenden Sie ausschließlich Wasser (mit Raumtemperatur).
- Fügen Sie kein Salz, Zutaten oder Saucen hinzu, bis der Siedepunkt erreicht ist.
- Ändern Sie die Leistungsstufe der Kochzone nicht und lassen Sie den Topf stehen.
- Verwenden Sie keine Schnellkochtöpfe.
- Befüllen Sie den Topf mindestens zu einem Drittel (min. 1 Liter) und nie bis zum Rand (siehe nebenstehende Tabelle).

Für bestmögliche Leistungen empfehlen wir Ihnen außerdem:
- Verwenden Sie keinen Deckel auf dem Topf, der mit der SENSOR-Funktion erhitzt wird.
- Schalten Sie die SENSOR-Funktion nicht ein, wenn die Kochzone schon warm ist (Buchstabe „H" auf dem Display sichtbar).

Durchmesser Kochzone	Durchmesser Topfboden bei Verwendung der SENSOR-Funktion	Maximale Wasssermenge im Topf
18 cm	17-19 cm	5 Liter
28 cm	24-28 cm	7 Liter

Sobald die Siedetemperatur erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal. Dieses Signal wird in regelmäßigen Abständen drei Mal wiederholt. Nach dem zweiten Signal wird automatisch ein Timer aktiviert, der die Kochzeit aufzeichnet. Nach dem dritten Signal wählt das Gerät automatisch eine niedrigere Leistungsstufe, die geeignet ist, die Siedetemperatur zu halten. Von diesem Moment ab knnen Sie nach Belieben Zutaten hinzufügen, einen Timer einstellen oder die Leistungsstufe verändern. Die SENSOR-Funktion erlischt, wenn Sie die Leistungsstufe ändern oder das Kochfeld in „Pause" schalten.

Die Funktion wird deaktiviert, wenn Sie das Kochfeld in „Pause" schalten.
- Das Kochfeld verwaltet den Gebrauch der SENSOR-Funktion und der Booster-Leistungsstufen eigenständig. Es kann daher vorkommen, dass sich der Booster nicht einschalten lässt, wenn zuvor die SENSOR-Funktion aktiviert wurde
- Die Qualität des verwendeten Topfes könnte die Leistung der SENSOR-Funktion beeinflussen.

REINIGUNG

⚠ WARNUNG

- **Verwenden Sie keinesfalls Wasserdruckreinigungsgeräte.**
- **Schalten Sie vor dem Reinigen die Kochzonen unbedingt aus und achten Sie darauf, dass auch keine Restwärmeanzeige („H") mehr leuchtet.**

WICHTIG: Benutzen Sie keine Scheuerschwämmchen oder Topfkratzer. Mit der Zeit kann deren Gebrauch das Glas beschädigen.

- Lassen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch abkühlen, bevor Sie Verkrustungen und Speisereste entfernen.
- Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen beschädigen das Kochfeld und müssen sofort entfernt werden.
- Salz, Zucker und Sand können die Glasoberfläche verkratzen.
- Verwenden Sie ein weiches Tuch, Küchenpapier oder spezielle Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder (beachten Sie die Herstellerangaben).

STÖRUNG - WAS TUN?

- Lesen und beachten Sie bitte die Anweisungen zur Bedienung des Geräts.
- Schließen Sie das Kochfeld an das Stromnetz an und vergewissern Sie sich, dass Strom fließt.
- Trocknen Sie die Glaskeramikoberfläche des Kochfeldes nach dem Reinigen gut ab.
- Wenn sich das Kochfeld nach dem Gebrauch nicht ausschalten lässt, trennen Sie es sofort vom Stromnetz.
- Werden nach dem Einschalten des Kochfeldes alphanumerische Codes angezeigt, gehen Sie gemäß nachfolgender Tabelle vor.

FEHLERCODE	BESCHREIBUNG	MÖGLICHE URSACHEN	BEHEBUNG DER STÖRUNG
Die Kochmulde schaltet ab. Nach 30 Sekunden ertönt alle 10 Sekunden ein Signalton.	Dauerdruck auf dem Bedienfeld	Wasser oder Küchenutensilien auf dem Bedienfeld	Trocknen Sie das Bedienfeld ab oder räumen Sie es frei.
C81, C82, C83	Das Bedienfeld schaltet wegen Überhitzung ab.	Die interne Temperatur der elektronischen Komponenten ist zu hoch.	Warten Sie vor dem Gebrauch ab, bis sich das Kochfeld abgekühlt hat.
F42 oder F43	Das Kochfeld ist mit einem falschen Spannungswert angeschlossen.	Der Sensor erfasst eine vom Anschluss abweichende Spannung.	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz und prüfen Sie den Anschluss.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Rufen Sie den Kundendienst und geben Sie den Fehlercode an.		

KUNDENDIENST

Bevor Sie den Kundendienst rufen

1. Versuchen Sie zuerst, die Störung anhand der in „Störung - was tun?" beschriebenen Anleitungen selbst zu beheben.
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

Falls die Störung nach den vorstehend beschriebenen Kontrollen anhält, rufen Sie bitte den Kundendienst.

Sie benötigen dabei folgenden Angaben:

- Kurze Beschreibung der Störung,
- Gerätetyp und Modellnummer,
- die Servicenummer (die Ziffer hinter dem Wort Service auf dem Typenschild) auf der Unterseite des Gerätes (auf dem Metallschild). Die Servicenummer finden Sie auch auf dem Garantieschein,
- Ihre vollständige Anschrift,
- Ihre Telefonnummer mit Vorwahl.

SERVICE 0000 000 00000

Kleben Sie hier einen der Aufkleber mit den Produktdaten ein, die sich in zweifacher Ausfertigung im Garantieheft befinden.

Im Reparaturfall wenden Sie sich bitte an **den Kundendienst eines Vertragshändlers** (nur so wird garantiert, dass Originalersatzteile zum Einsatz kommen und die Reparatur sachgemäß ausgeführt wird).

TABELLE LEISTUNGSSTUFEN

Leistungsstufe		Garart	Einstellung Leistungsstufe (die Angabe ergänzt Ihre Erfahrung und Kochgewohnheiten)
Höchste Leistungsstufe	**Boost**	Schnelles Aufwärmen	Ideal zum schnellen Erwärmen von Speisen bis zum schnellen Sieden von Wasser oder schnellen Erhitzen von Garflüssigkeiten
	8-9	Braten - Sieden	Ideal zum Andünsten, Ankochen, Braten von Tiefkühlkost, schnellen Sieden
Hohe Leistungsstufe	**7-8**	Schmoren - Anbraten - Sieden - Grillen	Ideal zum Andünsten, am Sieden halten, Garen und Grillen (für kurze Dauer, 5-10 Minuten)
	6-7	Schmoren - Garen - Köcheln - Anbraten - Grillen	Ideal zum Andünsten, am Köcheln halten, Garen und Grillen (für mittlere Dauer, 10-20 Minuten), Vorwärmen von Zubehör
Mittlere Leistungsstufe	**4-5**	Garen - Köcheln - Anbraten - Grillen	Ideal zum Köcheln, leise am Köcheln halten, Garen (für lange Dauer). Teigwaren ziehen lassen
	3-4	Garen - leises Köcheln - Eindicken - ziehen lassen	Ideal für lange Kochzeiten (Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch) und um Teigwaren ziehen zu lassen
	2-3		Ideal für lange Kochzeiten (Menge weniger als ein Liter: Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch)
Niedrige Leistungsstufe	**1-2**	Schmelzen - Auftauen	Ideal zum Zerlassen von Butter, vorsichtigen Schmelzen von Schokolade, Auftauen von Lebensmitteln in kleinen Mengen
	1	Warmhalten - ziehen lassen	Ideal zum Warmhalten kleiner Mengen frisch zubereiteter Speisen oder Warmhalten von Geschirr und um Risotto ziehen zu lassen
OFF	**Leistungs-stufe null**	Abstellfläche	Kochfeld in Position Standby oder aus (nach dem Garen kann noch Restwärme vorhanden sein, wird durch „H" angezeigt)

Betriebsart		Beschreibung der Betriebsart
	Köcheln	Ermittelt eine geeignete Leistungsstufe für das leise Köcheln von Speisen über längere Zeit. Geeignet zum Kochen von Tomantensaucen, Hackfleischsauce, Suppen und Eintöpfen, hält eine Garstufe auf kontrolliertem Niveau (ideal zum Wasserbad-Garen). Verhindert unliebsames Überkochen von Speisen oder mögliches Anbrennen am Boden, wie es bei desen Zubereitungsarten häufig vorkommt.
	Schmelzen	Ermittelt eine geeignete Leistungsstufe für das langsame Schmelzen von zarten Produkten, das deren typische Geschmackseigenschaften nicht beeinträchtigt (Schokolade, Butter usw.).
	Sensor	Ermittelt automatisch den erreichten Siedepunkt beim Wasserkochen und reduziert die Leistungsstufe auf einen Wert, der den Siedepunkt hält, bis das Gargut hinzugegeben wird. Sobald das Wasser kocht, ertönt ein akustisches Signal. Nun können Sie nach Belieben Zutaten hinzugeben (z. B. Gewürze, Teigwaren, Reis, Gemüse, Fleisch und Fisch) aber auch selbstgemachte Konserven oder zu sterilisierende Zubehörteile.

GARTABELLE

Lebensmittelkategorien	Gerichte oder Gararten	Leistungsstufe und Garverlauf			
		Erste Phase	Leistungsstufen	Zweite Phase	Leistungsstufen
Teigwaren, Reis	Frische Teigwaren	Wasser erhitzen	Booster - 9	Teigwaren kochen und am Kochen halten	7-8
	Getrocknete Teigwaren	Wasser erhitzen	Booster - 9	Teigwaren kochen und am Kochen halten	7-8
	Gekochter Reis	Wasser erhitzen	Booster - 9	Teigwaren kochen und am Kochen halten	5-6
	Risotto	Andünsten und Anrösten	7-8	Garen	4-5
Gemüse, Hülsenfrüchte	Gekocht	Wasser erhitzen	Booster - 9	In Wasser kochen	6-7
	Frittiert	Öl erhitzen	9	Frittieren	8-9
	Geschwenkt	Zubehörteil erhitzen	7-8	Garen	6-7
	Geschmort	Zubehörteil erhitzen	7-8	Garen	3-4
	Angebraten	Zubehörteil erhitzen	7-8	Anbräunen von Saucengemüse	7-8
Fleisch	Braten	Anbräunen von Fleisch in Öl (in Butter Leistungsstufe 6)	7-8	Garen	3-4
	Gegrillt	Vorheizen des Grills	7-8	Grillen von beiden Seiten	7-8
	Andünsten	Andünsten in Öl (in Butter Leistungsstufe 6)	7-8	Garen	4-5
	Schmorgerichte	Andünsten in Öl (in Butter Leistungsstufe 6)	7-8	Garen	3-4
Fisch	Gegrillt	Vorheizen des Grills	7-8	Garen	7-8
	Schmorgerichte	Andünsten in Öl (in Butter Leistungsstufe 6)	7-8	Garen	3-4
	Frittiert	Öl oder Frittierfett erhitzen	8-9	Frittieren	7-8
Eier	Gemüseomelettes	Erhitzen der Pfanne mit Butter oder Bratfett	6	Garen	6-7
	Omelette	Erhitzen der Pfanne mit Butter oder Bratfett	6	Garen	5-6
	Wachsweich/hart	Wasser erhitzen	Booster - 9	Garen	5-6
	Pfannkuchen	Erhitzen der Pfanne mit Butter	6	Garen	6-7
Saucen	Tomaten	Andünsten in Öl (in Butter Leistungsstufe 6)	6-7	Garen	3-4
	Hackfleischsauce	Andünsten in Öl (in Butter Leistungsstufe 6)	6-7	Garen	3-4
	Béchamelsauce	Zubereiten der Saucengrundlage (Butter zergehen lassen und Mehl darin auflösen)	5-6	Zum Köcheln bringen	3-4
Süßspeisen, Cremes	Konditorcreme	Milch zum Kochen bringen	4-5	Am Köcheln halten	4-5
	Pudding	Milch zum Kochen bringen	4-5	Am Köcheln halten	2-3
	Milchreis	Milch erhitzen	5-6	Garen	2-3